Nr. 6. Kraków, 15. marca 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Ochrona robotników piekarskich.

Rada przyboczna przy ministerstwie handlu zajmowała się przed rokiem orzeczeniem, które referował subkomitet komisyi przemysłowej przy sposobności wypracowania ustawy co do ochrony robotników piekarskich. Referent tej sprawy podniósł szczególniej ustawowe ograniczenie i zmniejszenie czasu pracy stosownie do wielkości piekarń i fabryk.

Niniejsze orzeczenie, które będzie wkrótce przedłożone Radzie państwa, przytaczamy poniżej, nadmieniając, że wszelkie stowarzyszenia w krajach monarchii protestują przeciw tak gwałtownej zmianie czasu pracy robotników. W ostatnich latach mówi się wiele, a czyta się jeszcze więcej o krzywdzie robotników piekarskich. Niezliczonych krzywd majstrów i coraz większych utrudnień dla rozwoju piekarń nikt widzieć nie chce. — O dolę majstrów nikt się nie pyta. Majster ma nagiąć kark przed władzą, płacić wysokie podatki, sprowadzać mąkę i inne artykuły piekarskie po wygórowanych cenach, a towar sprzedawać tanio i jeszcze trzeba być dla swej klienteli uprzejmym, żeby „raczyła“ towar zakupić!

Teraz robotnik zamiast pilnować ciasta na tabuli czy w piecu, będzie spoglądał na zegarek, kiedy jego godzina wybije, żeby przypadkiem parę minut dłużej nie zabawił w piekarni. Praca w piekarni różni się wielce od pracy innych zawodów. Ślusarz np. może z wybiciem godziny odłożyć swe narzędzia i spokojnie odejść. Piekarz nie może tego uczynić, bo on, mając chleb w piecu, musi wyczekać aż do jego upieczenia. Wcześniej z „pola bitwy“ odejść nie może.

Jesteśmy z tego powodu pewni, że Rada Państwa niniejszego przedłożenia w tej osnowie nie przyjmie.

* * *

Orzeczenie to brzmi jak następuje:

Czas pracy.

§ 1.

Osoby, które bywają używane do wyrobu pieczywa, mogą być używane do tej pracy powszechnie tylko przez sześć okresów czasu w tygodniu. Taki okres czasu pracy może być przełożony z jednego tygodnia na następujący drugi lub trzeci, a nawet wstecz; jednak w przeciągu trzech po sobie następujących tygodni ilość okresów pracy nie może przenosić ośmnaście.

§ 2.

Ilość godzin pracy w jednym okresie wynosi dla robotnika:

1) w mniejszych piekarniach, które zajmują najwyżej pięciu robotników — 12 godzin;

2) w średnich piekarniach, to jest takich, których personal roboczy składa się od pięciu do szesnastu ludzi — 10 godzin;

3) w wielkich piekarniach (fabrykach), które zatrudniają nad 16 robotników — najwyżej ośm godzin.

Pauzy dla wypoczynku.

§ 3.

W czasie każdego okresu pracy piekarza, czy ten trwa 8, czy 10, czy 12 godzin, należą się przerwy (pauzy) dla wytchnienia. W ciągu 8-godzinnego okresu pracy ma trwać przerwa najmniej pół godziny, w ciągu 10-godzinnego okresu godzinę, wreszcie w ciągu 12-godzinnego okresu 2 godziny.

Pozagodzinowe.

§ 4.

Przedłużenie pojedynczego okresu pracy może nastąpić tylko w niezbędnych razach. Pozagodzinowa praca może trwać w tygodniu najwyżej razem sześć godzin — i tylko dwa takie tygodnie mogą po sobie następować.

Majster piekarski lub jego zastępca ma czas pozagodzinowej pracy notować i odnośne spisy przedkładać na żądanie władzy przemysłowej jakoteż inspektorowi przemysłowemu.

§ 5.

Za pozagodzinową pracę płaci się więcej, niż za robotę w godzinach zwyczajnych. Jeśli atoli niewykończenie pracy w pewnym okresie spowodowane zostało przez niedbalstwo robotnika, w takim razie za pracę pozagodzinową nie należy mu się nie tylko większe wynagrodzenie, ale żadne.

Spoczynek niedzielny.

§ 6.

W dni niedzielne ma wszelka praca ustać przez przeciąg co najmniej 12 po sobie następujących godzin. Czas spoczynku niedzielnego nie może się zacząć później, jak o godzinie dziewiątej rano.

Przed ukończeniem tego 12-godzinnego spoczynku mogą tylko te osoby być w piekarni zatrudnione, które zaczyniają kwas. Tym osobom jednak należy się również 12-godzinny spoczynek niedzielny.

Odnośnie do uzupełnienia czasu spoczynku pozostają w mocy ogólne przepisy.

Uczniowie.

§ 7.

Uczniowie poniżej 16 lat mogą tylko być zajęci między 8. godziną wieczór a 5. rano w takich piekarniach białych, które w przeciągu 24 godzin raz tylko białe pieczywo produkują.

W razie ich użycia w podanych godzinach nocnych mogą pracować tylko przy stole piekarskim (tabuli), a to tylko podczas czterech po sobie następujących godzin najdłużej do godziny pierwszej w nocy. W tym razie nie mogą być używani do pracy piekarskiej na jedną dobę więcej, niż ośm godzin.

§ 8.

Uczniów piekarskich należy przed przyjęciem do praktyki poddać badaniu lekarskiemu ze względu, czy są fizycznie uzdolnieni do zawodu piekarskiego, czy nie

Do domokrążstwa przy sprzedaży chleba lub innego pieczywa nie mogą być uczniowie piekarscy używani.

Ogłoszenia.

§ 9.

Prawne przepisy co do pracy w piekarni mają być umieszczone w widocznem miejscu piekarni i utrzymywane w takim stanie, aby je zawsze można odczytać, jak również powinien być podany podział okresów pracy, początek i koniec spoczynku niedzielnego i ujednostajnienie uzupełniającego spoczynku (Art. V. ustawy z d. 16 stycznia 1895).

Przepisy karne.

§ 10.

Przekroczenia niniejszej ustawy bywają karane według przepisów karnych ustawy przemysłowej.

U nas inaczej!?!

Donosiliśmy już w zeszłym roku, iż morawsko-śląska gałąź piekarzy, którzy należeli do ogólnego czeskiego związku piekarzy czesko morawsko szląskich, oderwała się od tego związku i utworzyła własny związek dla Morawy i Śląska. W gruncie rzeczy ogólny związek wcale na tem nie ucierpiał, bo mówiąc po naszemu, jest to raczej „Grupa I“ ogólnego związku. Związek zresztą przy takiej organizacyi i przy tak wielkiej rozciągłości nie mógł pracy odpowiednio podołać, wobec czego po porozumieniu się z zarządem centralnego związku utworzono osoby związek majstrów piekarskich dla Moraw i Śląska.

Pominąwszy, iż na wpływy czeskie na Śląsku w niedalekiej przyszłości będziemy musieli rzucić kość niezgody, gdyż staraniem będzie naszem śląskich Polaków zagarnąć pod swoją opiekę — dziś ale musimy jeszcze tolerować obce wpływy i od nich brać przykład, — by — jak ongi Wallenrod od zakonu krzyżackiego, — pokonać obcą przemoc. A przykład, od doświadczonych brany, rzadko zawodzi. Dlatego po krótce rozważmy, na jakich podstawach założono związek morawsko śląski. Aby zaś nikt nas nie posądził o ambitne aspiracye, nie zarzucił nam kłamstwa, cytujemy dosłownie ustępy wstępnego artykułu organu związku morawsko czeskich piekarzy z siedzibą w Prostejové „Svazové pekarske listy“ nr. 13 ex 1912.

Na wstępie artykuł ów (jak wogóle wszystkie tego rodzaju, a więc i nasz) omawia opieszałość członków względem przystępowania do Związku i względem nadsyłania wpisowego, przedpłaty i wkładek. Dowiadujemy się więc, *że przedpłata tam wynosi 7 K. rocznie (na związkową gazetę), dalej jednorazowe wpisowe 2 K. raz na zawsze,* **10 K. rocznie wkładki.** *Ci co należą do związku, otrzymują gazetę* **bezpłatnie,** *ci co nie należą, muszą zapłacić 7 K. przedpłaty* **i 10 koron rocznie na fundusz rezerwowy.** A więc wielka leży różnica między ich warunkami a warunkami naszego związku. Znamy bardzo dobrze statuta przeróżnych związków, *nawet robotniczych,* ale takich warunków jak galicyjski związek piekarzy, nie posiada żaden inny związek piekarzy na świecie (*galicyjska czeladź piekarska płaci do swej organizacyi włącznie z podatkiem partyjnym 1 K. tygodniowo*).

Dlaczego to piszemy?

Bo wprost ubolewać trzeba nad opieszałością niektórych majstrów. Ta jedna biedna korona niejednego peszy, — bo sądzi, że będzie o nią biedniejszy. *Trzeba dopiero agitatorów wysyłać,* aby oni dzieło rozpoczęte doprowadzali do końca (co prawda dzieje się to i w Czechach). Brak samodzielnej myśli brak zmysłu organizacyjnego, oto grzechy, które nas doprowadzić mogą do największego upadku.

Wiemy z doświadczenia, że nasi koledzy z chęcią staną tam, gdzie ich wcale nie potrzeba, zapominając o fakcie, że pierwsza jest własna koszula, własna egzystencya, służąca jako środek do osiągnięcia lepszego bytu. U nas w całem tego słowa znaczeniu wyrzuca się pieniądze na różne zbyteczne cele, ale nie patrzy się na tych obrońców, którzy za plecami kolegów strzegą ich egzystencyi, — pragnąc im zapewnić życie spokojne, bez troski. Spojrzyjmy tylko na inne organizacye, — jak to one zrozumiały humanitarne posłannictwo organizatorów. Zrozumiano tam, że tylko silna organizacya zdoła położyć kres kreciej robocie różnych „przyjaciół“, którzy najchętniej patrzećby chcieli na pogrzeb stanu średniego wogóle.

Czyż mamy zawsze stanowić masę zgniecioną, masę niezdolną już do życia, w której każdy dziś sobie podrwiwa, każdy ją wyużytkowuje? Okażmy raz siłę, właściwie ochotę. Bo u nas jej nie brak, a ochota powinna stworzyć ochotę, a wtedy powstanie siła, powstanie „opoka, której ani bramy piekelne nie przemogą“.

Pamiętajcie o tem Koledzy!

Przeszło 5000 majstrów jest w Galicyi. Gdy wszyscy przystąpią do Związku, to i my stworzymy potęgę.

Wszak *jedna korona rocznie,* to wprost śmiech, gdyby jej kto żałował. Kto zresztą wie! Może zadto jesteśmy „honorowi“. Gdyby wkładka wynosiła 10 K., możeby nam czasu brakło do zaciągania wszystkich wkładek.

Ale to tylko jedna, jedna korona! Znacie statut i warunki związku. Kto statutu nie ma, warunków nie zna, niech tylko do nas napisze. Za dwa dni będzie już wszystko wiedział, — a z pewnością tego nie pożałuje.

Analizy węgierskiej pszenicy i mąki.

Na wniosek dyrektora chemicznego instytutu krajowego w Węgrzech, profesora dra Tomasza Kosutany, postanowił rząd węgierski jeszcze w ubiegłym roku podejmować co roku analizę pszenicy i mąki, aby ewentualne wadliwości w produkcyi pszenicy węgierskiej usunąć. Analizy przeprowadzone będą na wielką szkalę. Przeprowadzenie tej wielkiej pracy powierzono chemicznemu instytutowi krajow. Prace ubiegłego roku zostały już ukończone. Jak wielką była praca przy tych analizach, wystarczy nadmienić, że przy tem zajętych było 25 chemików pod kierownictwem profesora dra Kosutany'ego przez całe pięć miesięcy. Rezultat okazał się godnym podziwienia, bo znowu wykazano wyższą wartość tak pszenicy jak i mąki węgierskiej. I tak np. badanie włókienek, którem zagraniczni chemicy na nowo z szczególniejszem zapałem się zajmują przy mąkach Nro 0 i innych światłych, wydały zupełnie negatywny rezultat, a tylko przy mąkach Nro 3 znaleziono zaledwie ślady cząsteczek włóknistych. Tak mała była zawartość włókienek w badanych mąkach, że chemiczne wykrycie śladów tychże okazało się niemożliwem. Jest to dowód, jak znakomite są systemy młynów węgierskich.

Rezultat tych badań będzie przedłożony przedewszystkiem międzynarodowej komisyi w Rzymie. Poczyniono także starania, ażeby to sprawozdanie zostało ogłoszone w niemieckim i francuskim języku.

„Gazeta Piekarska“ nie omieszka również umieścić rezultatu z powyżej wspomnianych badań, skoro tylko takowe ogłoszone zostaną.

O sprzedaż soli.

Dawniej sprzedawano sól mełtą lub w kruchach na wagę. Kilogram soli kosztował 12 h, ładniejszej nawet 14 h. Była więc droższa sól niż dzisiaj, ale za to każdy mógł obejrzeć, jaką sól kupuje, czy czystą, czy też mniej lub więcej zanieczyszczoną ziemią. Dzisiaj sól — podobnie jak tytoń sprzedają w paczkach zamkniętych — kupujemy kota w worku. Szczęśliwy, kto natrafi na sól czystą, bo to jest rzadkością.

Gospodynie umieją sobie poradzić na to: dawkę soli dają do szmatki — sól wygotuje się, a cząstki ziemiste pozostaną w szmatce. Cóż jednak może uczynić piekarz? On jest bezradny, on musi solić wodę i zaczyn taką solą, jaką mu sprzedano. A niestety! częściej trafia się brudna, niż czysta.

Piekarz jest przez to wielce poszkodowany, bo brudna sól zanieczyszcza pieczywo, powoduje jego śniadość, a w jedzeniu odczuwa się, jakoby w pieczywie znajdował się piasek.

Należałoby albo zmienić ten sposób sprzedaży soli, albo też mleć tylko czystą sól i czystą dawać do paczek.

Zamieszczając niniejszą notatkę, apelujemy do odnośnych władz, aby sprawę tę rozważyły i złemu zaradziły.

Strata piekarzy przez brudną sól jest zbyt wielką. Piekarze chętnie zapłacą drożej za sól, byleby tylko była czysta.

Praktyczna metoda badania mąki.

Skuteczne i praktyczne metody badania jakości mąki i jej zdolność do wypiekania są jeszcze mało znane. Różne wpływają na to czynniki, które tę czynność ograniczają i do pewnego stopnia uniemożliwiają. Do badania bowiem mąki należałoby mieć przedwstępne wiadomości co do pochodzenia zboża, z którego daną mąkę otrzymaliśmy, wiadomości co do gleby, klimatu i t. p. W wielu wypadkach oznaczenie wydajności mąki zależnem jest od zgrabności badającego.

W pewnej amerykańskiej gazecie piekarskiej podał piekarz nowy sposób badania mąki, do którego doszedł przy pomocy różnych aparatów. Podaje on następującą metodę, szczególnie do badania mąki pszennej.

Do niniejszej próby potrzebne są dwa naczynia szklane kształtu walca, wysokie na 25 cm, o średnicy 5 cm. Skoro się ma podjąć badanie jakiejś mąki, odważa się naprzód dokładnie 100 gramów takiej mąki, która się już okazała jako dobrze wydajna przy wyrobie i wypiekaniu. Następnie odważamy taką samą ilość tej mąki, którą chcemy badać. Do każdej próbki dodajemy po 5 gramów drożdży i zarabiamy dwa osobne ciasta wodą o temperaturze 30° C. Uskutecznić to należy z największą

dokładnością, unikając rozlania wody i rozsypania mąki, bo właśnie od tej dokładności zależną jest wartość próby.

Po zrobieniu tych dwóch ciast daje się je do wyżej opisanych szklanych naczyń i ogląda się, które ciasto zajęło większą przestrzeń naczynia czyli które wyszło wyżej. Ciasto z bardziej wydatnej mąki wzrośnie niewątpliwie wyżej, bo mąka ta posiada odpowiednie składniki i w większej ilości. Jeżeli atoli ciasto pozostaje zbyt długo w tej wysokości, to nie świadczy dobrze o zdolności wypiekania mąki.

Jak widzimy, jest to metoda porównawcza dwóch lub więcej gatunków mąki, która tylko przy ścisłem badaniu daje pewien rezultat. Nie mając zbadanej zdolności wypiekania jednego gatunku mąki, nie możemy z tej metody korzystać.

Ceny targowe w Krakowie z dnia 12. marca 1912

PRZEDMIOT	za	od		do	
		kor.	hal.	kor.	hal
Pszenica czerwona i żółta .	50 kg	12	05	12	45
„ węgierska . . .	„	—	—	—	—
Żyto węgierskie	„	—	—	—	—
„ dworskie	„	10	—	10	50
Jęczmień na krupy . . .	„	9	—	9	50
Owies targowy	„	8	50	8	80
„ na paszę	„	—	—	—	—
Kukurydza węgiersk . . .	„	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe	„	—	—	—	—
Kminek krajowy	„	34	—	36	—
„ holenderski . . .	„	—	—	—	—
„ niebieski , . .	„	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l		20	—	24
„ niezbierane	„		26	—	30

Ze świata.

Gazeta francuska „La Boulangerre française“ podaje następujący artykuł:

Wystawy fikcyjne.

Jeszcze raz musimy powrócić do sprawy o wystawach fikcyjnych.

Nieraz ostrzegaliśmy naszych kolegów przed temi podejrzanemi przedsiębiorstwami, które nawoływały do obesłania wystawy, której te przedsiębiorstwa nadawały wielkie znaczenie, a która faktycznie nie egzystowała i przesłane przedmioty na wystawę albo szły na zatracenie albo bywały sprzedawane na korzyść tych przedsiębiorstw.

Co do nagród, to zależne one bywają od wysokości sumy jaką ofiara tego oszustwa złożyć chciała. — Te przedsiębiorstwa n. p. zawiadamiają swą ofiarę, że komitet przyznał jej medal srebrny, za który zapłacić trzeba 100 franków i że za opłatą 200 lub 300 franków może dostać medal złoty.

O tych manipulacyach kilkakrotnie w naszej gazecie wspominaliśmy — jeżeli dzisiaj do tej sprawy powracamy, to dlatego, że te kupne zasługi robią konkurencyę tym, co rzeczywiście za swój towar odznaczenie na wystawach otrzymali.

Pewien piekarz z południowej Francyi napisał nam list na swym blankiecie firmowym, ozdobionym medalem łudząco podobnem do tych medali, które były wystawcom udzielane na wystawie powszechnej paryskiej z roku 1900.

List ten był treści następującej:

J. T. . . . .
24 rue L. . . ., à P. . .
P. . . 9 stycznia 1912.

Szanowny Panie!

Udaję się do Sz. Pana z prośbą o łaskawe oddanie mi pewnej przysługi. Sprawa tak się przedstawia. W ostatnich czasach otworzyłem piekarnię w P. . . . Konkurent mój, niespokojny duch na każdym kroku, przygotowuje mi nieprzyjemności. I tak w roku 1900 otrzymałem dyplom ze złotym medalem i krzyż zasługi, które tak jak w Paryżu — gdzie miałem piekarnię — uwidoczniłem na moich wozach. Ten konkurent roz głosił w czterech gazetach, że ja żadnego odznaczenia na wystawie nie otrzymałem, ale stałem się ofiarą wyzysku. W odpowiedzi na te zaczepki pozwałem mego konkurenta przed sąd o oszczerstwo. Napisałem do mego dawnego sklepu w Paryżu, aby mi przysłali dyplomy, które tam zostawiłem — i temi dyplomami chciałem udowodnić, że odznaczenie faktycznie otrzymałem — ale mój dawny sklep jest już w trzecich rękach, — i obecny właściciel sklepu nie wie, co się z dyplomami stało i zapewnia, że ich nigdy nie widział. Wskutek tego postanowiłem udać się do Pana z prośbą o łaskawe powiadomienie, gdzie mógłbym dostać duplikaty tych dyplomów, lub łaskawie mi donieść, gdzie mógłbym się zobaczyć z p. prezydentem wystawy z r. 1900, która miała miejsce w Belleville.

Jeżeli udaję się do Sz. Pana to tylko dlatego, aby uzyskać poświadczenie, które chciałbym sędziemu przedłożyć — i mam przekonanie, że Sz. Pan naprowadzi mnie na właściwą drogę.

Racz Szan. itd. *J. T.* piekarz w P.

Nasz sekretarz, p. Durantel, odpisał następującym listem:

Syndykat paryskich majstrów piekarskich
7. Quai d'Anjou
Paryż 10. stycznia 1912.

WPan T. . . . Piekarz w P. . .

Wystawa, o której WPan wspomina w swym liście z 9. b. m., która się odbyła w Paryżu w 1900 w Belleville i na której WPan otrzymał dyplom ze złotym medalem i krzyż zasługi, była przedsiębiorstwem prywatnem bez charakteru oficyalnego, a nawet była przedsiębiorswem rabunkowem, które się rzuca na przemysłowców, zabiera im sporo pieniędzy i wydaje im nagrody w miarę zapłaty.

Wskutek tego, używając czy to na sklepie, czy to na fakturach czy to na wozach — odznak prawdziwej wystawy powszechnej, która miała miejsce w Paryżu w r. 1900, dopuszcza się WPan nadużycia, które może być pociągnięte do odpowiedzialności sądowej.

Używając odznak wystawy oficyalnej w r. 1900, na której nawet WPan nie wystawiał — wprowadza WPan w błąd publiczność, która widząc pańskie odznaki sądzi, że odznaki te pochodzą z wystawy powszechnej w r. 1900 i zarazem pociągnięty Pan być może do odpowiedzialności przed sądem.

Radzimy Panu w przyszłości nie używać medali, które zostały Panu sprzedane przez niesumiennych ludzi, którzy potrafili wykorzystać pańską łatwowierność.

Z poważaniem *J. Durantel* sekretarz.

* *

Artykuł ten wyjaśnia nam także, dlaczego piekarnie tutejsze tak mały wzięły udział na naszej wystawie piekarskiej w r. 1911 — przecież łatwiej jest kupić medale i krzyże z wystawy fikcyjnej, o której wspomina p. Durantel, aniżeli uzyskać medale za właściwą zasługę. Szumniej i wystawniej wygląda krzyż i medal z zagranicznej wystawy, aniżeli medal z własnej wystawy.

Przypatrzmy się naszym sklepom udekorowanym podobnemi ozdobami, a z pewnością znajdziemy też te medale z owych fikcyjnych wystaw — na które p. p. właściciele nie żałowali pieniędzy, aby zaimponować . . . kupnymi medalami. W razie zatargu można tym panom przytoczyć motywy listu p. Durantel i zniewolić ich do usunięcia odznak, które publiczność w błąd wprowadzają.

Rozmaitości.

Rekolekcye dla uczniów szkoły piekarskiej w Krakowie odbędą się w dniach 27, 28 i 29 marca (środa czwartek, piątek) o godzinie 2. w kościele św. Krzyża. Do spowiedzi św. przystąpią uczniowie w sobotę dnia 30. marca o godzinie 3. w kościele ks. Misyonarzy na Kleparzu. W niedzielę dnia 31. marca zgromadzą się uczniowie w kaplicy zakładu im. ks. Siemiaszki przy ul. Długiej l. 42 przed godziną ósmą, gdzie wysłuchają uroczystej mszy św. i przystąpią do św. Komunii.

Rekolekcye odbędzie z uczniami katecheta zawodowej szkoły piekarskiej, ks. Jan Rzymełka, który każdego roku przyjmuje na nauki rekolekcyjne nie tylko uczniów z piekarskiej szkoły, ale również takich terminatorów piekarskich, którzy do zawodow. szkoły nie zostali jeszcze wpisani.

Nie wątpimy, że majstrowie piekarscy zachęcą wszystkich swoich terminatorów bez względu na to, czy chodzą do szkoły piekarskiej, czy też nie, do wzięcia udziału w tegorocznych rekolekcyach.

Majstrowie piekarscy będą o tem nabożeństwie przez przełożeństwo cechu zawiadomieni i zaproszeni do wzięcia udziału jak najliczniej.

Nowa fabryka worów. Konsorcyum finansowe, przystępuje do fabryki wyrobów jutowych w Esseg (Węgry). Fabryka ta nie będzie należeć do kartelu i zamierza z nim prowadzić walkę konkurencyjną.

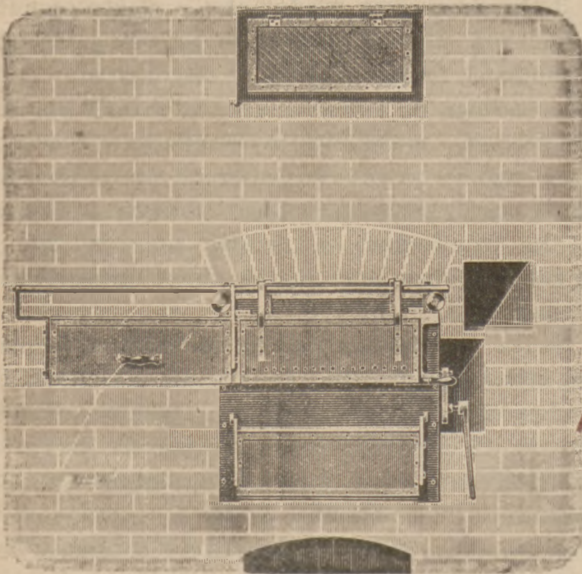
Krajowy kurs zawodowy dla młynarzy we Lwowie. Na mocy reskryptu Wysokiego Wydz. Kraj. z d. 11. grudnia 1011, L. W. 167.158 podaje się do wiadomości, że celem zawodowego wykształcenia młynarzy, odbędzie się we Lwowie, w czasie od 15. kwietnia do 6 lipca 1912, „Krajowy Kurs zawodowy dla młynarzy“, na którym będzie udzielana nauka następujących przedmiotów: 1. Rachunki i geometrya. 2. Rysunki geometryczne i geometrya wykreślna. 3. Najważniejsze wiadomości z elektrotechniki. 4. O budowie młynów, jazów, młynówek i łotoków. 5. O silnikach (motorach). 6. O młynarstwie. 7. Rysunki zawodowe. 8. Towaroznawstwo zawodowe. 9. O handlu zbożem i mąką. 10. Stylistyka zawodowa. 11. Hygiena ogólna zawodowa, ochrona przed chorobami zakaźnemi, pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. 12. Wiadomości z ustawy przemysłowej i z ustaw robotniczych, oraz o ochronnych urządzeniach w młynach.

Nauka jest bezpłatna. Na kurs zostanie przyjętych tylko dwudziestu kandydatów z Galicyi. Nauka będzie udzielana w dniach powszednich od godz. 8 rano do 12 w południe. O przyjęcie na kurs mogą się ubiegać majstrowie i czeladnicy młynarscy, którzy ukończyli 24 rok życia. Podania o przyjęcie na kurs, własnoręcznie przez kandydata napisane, stylizowane do Wysokiego Wydziału kraj. we Lwowie, zaopatrzone ostatnim świadectwem szkolnem i świadectwem pracy lub książką robotniczą, należy w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30 marca 1912 włącznie, wnieść do Zarządu krajowych kursów przemysłowych we Lwowie, ul. Kopernika N. 42 a.

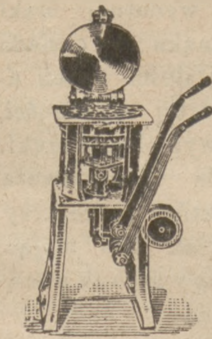
Ubodzy kandydaci mogą otrzymać przez czas nauki zasiłek po 2 K dziennie za każdy dzień nauki w wypadkach, w których wskutek uczęszczania na kurs ponieśliby uszczerbek w zarobku. O udzielenie takiego zasiłku, należy prosić w powyż wymienionem podaniu Wysoki Wydział krajowy.

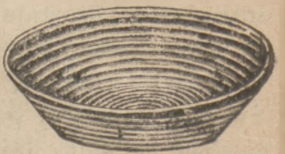
NADESŁANE.

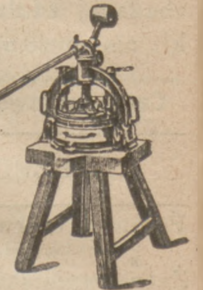
Nr. I. miesięcznika „Jarskie życie“ (Czarnowski, Berlin Weissenburgerstr. 27) wyszedł i zawiera następującą treść: Cześć Wam, jarosze! — Jarskie życie — lepszy byt! — Jak należy rozumieć wyraz „jarstwo“? — Historya ruchu „jarskiego w Polsce. — Jarstwo a rozwój siły mięśni. — Jarskie rady na porę obecną — Jarstwo skutecznym środkiem przeciwko alkoholizmowi. — List byłego rzeźnika do Tołstoja — Kronika. — Wiadomości ze świata. — Rady praktyczne.

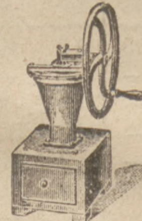














Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.